

# Speiseplan August 2026 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enthält folgende Zusatzstoffe / Allergene	
01.08.2026	<b>Ungarische Gulaschsuppe</b>	500	426,00	21,40	18,30	21,50	2,0	1(W),a	
	mit Paprika, Kartoffelwürfel und Zwiebeln								
	<b>Gesamt</b>		426,00	21,40	18,30	21,50			
		<b>Curry-Senf-Putenragout</b>	300	296,00	28,40	7,50	13,20	3,5	1(W),3,7,10
		mit Honig, Knoblauch, Zwiebeln und Sahne							
		dazu Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
		<b>Gesamt</b>		436,00	32,40	7,70	41,60		
		<b>Hähnchenschenkel</b>	210	208,00	21,80	13,40	0,00	3,5	
		mit Sauce,	100	46,60	0,66	0,13	10,26		
		dazu Kaisergemüse	130	32,93	2,69	0,95	3,55		
		und Kartoffeln	200	140	4	0,2	28,4		
		<b>Gesamt</b>		394,60	29,15	14,68	42,21		
	<b>"Vita-fit Reispfanne"</b>	400	291,20	6,88	3,28	56,96	5,5	7,1(W)	
	mit Fenchel, Möhren und Porree,								
	dazu Petersiliensauce	100	77,00	1,60	4,40	8,10			
	<b>Gesamt</b>		368,20	8,48	7,68	65,06			
02.08.2026	<b>Bratrippchen</b>	150	280,50	29,40	18,30	0,00	3,5		
	in Bratensauce,	100	41,30	0,70	2,50	4,00			
	dazu Rotkohl	180	81,84	2,82	0,36	15,00			
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40			
	<b>Gesamt</b>		530,00	36,45	21,30	44,90			
		<b>Wildragout mit Pilzen in Rahmsauce mit Möhren, Zwiebeln,</b>	300	296,00	33,70	8,70	11,20	5,5	1(W),3,7,a
		Knoblauch, Thymian und Sahne,							
		dazu Spätzle	200	294,00	12,00	2,80	55,20		
	<b>Gesamt</b>		590,00	45,70	11,50	66,40		1(W),3	
		<b>Hähnchenbrust</b>	100	115,00	24,00	1,70	1,10	4,0	
		in Salbeisauce,	100	44,00	0,60	1,10	7,70		
		dazu Karotten Rustica	100	40,00	0,60	0,30	8,00		
		und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
		<b>Gesamt</b>		339,00	29,20	3,30	45,20		
		<b>Blumenkohl im Backteig</b>	200	400,00	10,80	14,40	58,00	8,0	1(W),3
dazu Kräuter-Knoblauchsauce		150	78,00	1,05	5,10	6,60			
und Kartoffeln		200	140,00	4,00	0,20	28,40			
<b>Gesamt</b>			618,00	15,85	19,70	93,00			
03.08.2026	<b>Kassler-Möhren-Kartoffeleintopf mit Zwiebeln und Kartoffelwürfel</b>	500	306	23,9	4,1	27,2	2,5	b,c	
	<b>Gesamt</b>		306,00	23,90	4,10	27,20			
		<b>"Nasi Goreng"</b>	400	358,60	24,48	11,52	43,20	3,5	1(W),6,10
		mit Hähnchenbruststreifen und Gemüse, Kokos und Curry							
		<b>Gesamt</b>		358,60	24,48	11,52	43,20		
		<b>Hackbraten</b>	100	239,00	12,00	19,00	5,00	3,5	1(W), 10
		in Sauce,	100	41,30	0,70	2,50	4,00		
		dazu Kaisergemüse	130	32,93	2,69	0,95	3,55		
		und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
		<b>Gesamt</b>		453,23	19,39	22,65	40,95		
	<b>Würziges Kartoffel-Curry *</b>	500	362	8,2	20,7	48,4	4,0	1(W),3,7	
	mit Knoblauch, Harissa, Koriander, Kokosmilch,								
	Tomatenmark, Crème fraiche, Curry & Zwiebel								
<b>Gesamt</b>		362,00	8,20	20,70	48,40				

# Speiseplan August 2026 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enthält folgende Zusatzstoffe / Allergene
04.08.2026	<b>2 Geflügelwienerle (kalt)</b>	100	244,00	15,00	20,00	1,00	5,5	9,c,b,j
	dazu Nudelsalat	350	612,00	8,00	35,00	65,80		1(W),10
	und eine Portion Senf	20	20,00	1,10	1,20	1,00		10
	<i>Gesamt</i>		876,00	24,10	56,20	67,80		
	<b>Grillbraten</b>	150	175	21	9,8	1,1	3,0	c,b
	mit brauner Sauce	100	41,30	0,70	2,50	4,00		1(W),a
	dazu Sommer-Mischgemüse	100	37,00	2,50	0,60	3,80		
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		393,3	28,2	13,1	37,3		
	<b>Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelwürfel</b>	500	286,46	23,02	8,54	34,58	3,0	7
	und Fleischeinlage							
	<i>Gesamt</i>		286,46	23,02	8,54	34,58		
<b>Nordafrikanischer Mandel-Pilaf *</b>	500	645,00	6,40	9,30	88,00	8,0	1(W),8	
Karotten, Kichererbsen, Zwiebeln, Reis, Mandelblättchen, Knoblauch,								
dazu Joghurt-Gurkendip	100	160,00	7,60	11,60	6,10		7	
<i>Gesamt</i>		805,00	14,00	20,90	94,10			
05.08.2026	<b>Schwäbische Käsespätzle</b>	400	38,88	26,56	30,72	67,36	5,5	1(W),3,7,d,b,c
	Pfannengericht mit Sahne, Käse, Zwiebeln und Speck							
	<i>Gesamt</i>		38,88	26,56	30,72	67,36		
	<b>1 große Nürnberger Rostbratwurst</b>	100	266	14,7	25	0	4,0	i,9,10
	in Bratenfond	100	44,00	0,60	1,10	7,70		1(W),a
	dazu Sauerkraut	180	62,04	1,92	0,24	10,44		z
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		512,04	21,22	26,54	46,54		
	<b>Zartes Hähnchenfilet</b>	120	174,00	32,40	3,60	0,00	3,0	
	in Kräuter-Sauerrahmsauce,	100	52,00	1,40	3,40	4,30		1(W),3,7
	dazu Broccoli	130	31,20	4,07	1,04	1,47		
	dazu Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
<i>Gesamt</i>		397,20	41,87	8,24	34,17			
<b>Gemüsemedaillon</b>	150	128	5,7	1,1	23,7	4,5	1(W),9	
in heller Rahmsauce	150	76,50	1,95	4,50	7,50		3,7,1(W)	
dazu Kartoffelstampf	200	114,00	2,20	1,80	21,60			
<i>Gesamt</i>		318,5	9,85	7,4	52,8			
06.08.2026	<b>Hack-Lauchpfanne mit Rinderhackfleisch, Sahne, Zwiebeljulienne</b>	300	342	21,8	21,6	28,5	5,0	1(W),3,7
	dazu Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,90		
	<i>Gesamt</i>		482	25,8	21,8	57,4		
	<b>Panierte Bauchscheibe</b>	100	305,00	13,00	21,00	16,00	4,5	1(W)
	in Bratensauce	100	41,30	0,70	2,50	4,00		1(W),a
	dazu Rahmwirsing	150	61,8	2,9	2,22	8,2		1(W),3,7
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		548,10	20,60	25,92	56,60		
	<b>Putengulasch</b>	200	226,00	28,80	12,20	8,30	3,5	
	in Sauce,							1(W),a
	dazu Möhrenscheiben	100	24,00	0,60	0,40	4,40		
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
<i>Gesamt</i>		390,00	33,40	12,80	41,10			
<b>Vegetarischer Bauerntopf mit Sojahack, Knoblauch, Kartoffel,</b>	500	308,00	24,30	3,10	42,40	3,5	1(W,G),6	
Möhre, Paprika, Zwiebel, Linsen und Tomatenmark								
<i>Gesamt</i>		308,00	24,30	3,10	42,40			

# Speiseplan August 2026 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enthält folgende Zusatzstoffe / Allergene	
07.08.2026	<b>Südtiroler Kartoffelsuppe mit Speck, Sahne, Muskat</b> und geräucherten Mettendenscheiben	500	396,00	17,40	12,10	33,00	3,0	7,b,c	
	<i>Gesamt</i>		396,00	17,40	12,10	33,00			
	<b>Provenzalisches Rindergeschnetzeltes mit Thymian, Rosmarin,</b> Petersilien und Tomatenstücke,	300	246,00	22,40	5,80	10,60			6,5
	dazu Reis	200	334	6,8	1,2	66			
	<i>Gesamt</i>		580,00	29,20	7,00	76,60			
	07.08.2026	<b>Gebratenes Seehechtfilet</b> mit weißer Sauce,	150	255,00	16,00	11,40	21,60	5,0	4 1(W),3,7
		dazu Euromix	100	34,00	2,00	0,30	4,00		
		und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
		<i>Gesamt</i>		480,00	23,30	14,90	59,00	7,0	
		<b>"Veggie Paella" mit gr. Bohnen, Zucchini, Aubergine, Zwiebel,</b> Paprika, Tomaten, Kichererbsen, Knoblauch, Safran, Thymian, Reis	500	504,00	16,20	11,60	81,20		
<i>Gesamt</i>			504,00	16,20	11,60	81,20			
08.08.2026	<b>Russischer Hackfleischtopf</b> pikant scharf mit Poree, Weißkohl und Kartoffelwürfel	500	375,00	25,00	20,10	21,50	2,0	1(W),a	
	<i>Gesamt</i>		375,00	25,00	20,10	21,50			
	<b>"Berner Pfanne"</b> Hähnchengeschnetzeltes in Käse-Paprikasauce,	300	326,00	31,40	10,80	12,20			4,0
	dazu Kartoffelrösti	150	273,00	3,75	12,45	36,00			
	<i>Gesamt</i>		599,00	35,15	23,25	48,20			
	08.08.2026	<b>3 Klopse "Jäger Art"</b> in Champignonsauce,	120	252,00	21,60	19,20	7,20	3,5	c,b,e,a,12,1(W)
		dazu junge Erbsen	100	36,70	1,40	2,10	3,50		
		und Salzkartoffeln	100	50,00	5,00	0,90	2,90		
		<i>Gesamt</i>		478,70	32,00	22,40	42,00		
		<b>Tortelloni Tricolore Formaggio *</b> Gefüllt mit Käse, Speisequark und Gewürzen,	300	406,00	13,80	6,20	72,00		
dazu Pesto-Sahnesauce	200	168,00	4,80	15,20	9,60				
<i>Gesamt</i>		478,70	32,00	22,40	42,00				
09.08.2026	<b>Backschinken</b> mit dunkler Zwiebelsauce,	100	203,00	16,00	14,00	2,60	4,0	10, c,b 1(W),a z	
	dazu Rotkohl	100	41,30	0,70	2,50	4,00			
	und Salzkartoffeln	180	81,60	2,82	0,36	15,00			
	<i>Gesamt</i>		465,90	23,52	17,06	50,00			
	<b>Rosmarin-Putenbraten</b> in Rahmsauce,	100	101,00	22,00	1,40	0,00			3,5
	dazu Pariser Karotten	100	51,00	0,60	2,40	5,60			
	und Kartoffeln	100	43,00	0,60	0,30	8,50			
	<i>Gesamt</i>		335,00	27,20	4,30	42,50			
	09.08.2026	<b>Schweinebraten</b> in Sauce,	150	203,00	24,60	11,60	0,00	3,5	1(W),a
		dazu Leipziger Allerlei	100	54,00	1,10	5,70	7,90		
		und Salzkartoffeln	100	25,33	2,07	0,73	2,73		
		<i>Gesamt</i>		422,33	31,77	18,23	39,03		
		<b>Bunte Paprikaquiche</b> mit Paprika, Creme fraiche, Thymian und Muskatnuss in fruchtiger Tomatensauce,	500	586,00	14,60	26,2	58,00		
<i>Gesamt</i>		620,10	15,40	26,70	64,50				

# Speiseplan August 2026 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enthält folgende Zusatzstoffe / Allergene
10.08.2026	<b>Ostfriesische dicke Bohnen</b>	200	168	12,4	1,2	10,4	3,5	1(W),3,7
	mit Mettenden	100	286,60	14,22	25,00	1,22		b,c
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		594,60	30,62	26,40	40,02		
	<b>Schweinegulasch "Hausfrauen Art"</b>						3,5	a,1(W),b,c
	mit Zwiebel, Speck und Tomatenmark	200	269	26,2	13,4	6,1		
	dazu Blumenkohl in Béchamelsauce	150	61,00	3,80	2,70	5,40		1(W),3,7
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		470	34	16,3	39,9		
	<b>Putengeschnetzeltes mit Möhren- und Zucchiniwürfel</b>	300		27,60	12,20	8,40	3,0	1(W),3,7
	in heller Sauce,							
	dazu Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		1(W)
<i>Gesamt</i>		140,00	31,60	12,40	36,80			
<b>Gemüseravioli *</b>	300	492,00	13,80	9,60	94,00	9,0	1(W),3	
in Tomatensauce mit Erbsen und Mais	200	116,00	4,70	1,90	16,20		1(W),3,7	
<i>Gesamt</i>		608,00	18,50	11,50	110,20			
11.08.2026	<b>Würstchen-Paprika-Mais-Gulasch mit Zwiebeln, Tomatenwürfel</b>	300	346,00	14,90	25,30	14,60	6,5	b,c
	und Knoblauch,							
	dazu Reis	200	262,00	5,60	0,80	62,00		
	<i>Gesamt</i>		608,00	20,50	26,10	76,60		
	<b>Schweinerückensteak</b>	120	121,00	22,10	3,20	0,90	4,0	3
	in Bratensauce	100	44,00	0,60	1,10	7,70		1(W),a
	dazu Rahmwirsing	150	61,8	2,9	2,22	8,2		1(W),3,7
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		366,80	29,60	6,72	45,20		
	<b>Eieromelette</b>	80	116,00	8,80	7,20	4,00	3,0	3,7
	dazu Spinat	150	53,40	4,10	2,60	3,50		1(W),3,7
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
<i>Gesamt</i>		309,40	16,90	10,00	35,90			
<b>Rote-Linsen-Kokos-Suppe mit Zwiebeln, Tomaten,</b>	500	236,00	8,50	6,70	20,40	4,0		
Kokosmilch, Chili und Kurkuma,								
dazu ein Kaiserbrötchen	60	144,00	4,30	0,80	29,30		1(W)	
<i>Gesamt</i>		380,00	12,80	7,50	49,70			
12.08.2026	<b>Bauernschnitzel (paniert)</b>	120	272	22,8	12	18,1	4,0	1(W)
	mit gebratenen Zwiebeln, Speck und Champignons,	150	144	8,4	10,8	4,3		1(W),a,b,c
	dazu Kartoffeln	200	140	4	0,2	28,4		
	<i>Gesamt</i>		556,00	35,20	23,00	50,80		
	<b>Schmorkohl mit Hack mit Wirsing, Zwiebel, Knoblauch,</b>	300	402,00	23,60	24,50	9,20	3,0	1(W),3,7
	Tomatenmark und Crème fraiche,							
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		542,00	27,60	24,70	37,60		
	<b>Frisches Fischfrikassee mit Seelachsstücken,</b>	300	226,00	26,40	6,50	9,20	3,0	1(W),3,4,7,9
	Möhren, Sellerie und Erbsen,							
	dazu Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		366,00	30,40	6,70	37,60		
<b>Kartoffel-Gemüseauflauf mit Feta</b>	500	562	8,2	34,6	42,4	3,5	3,7	
Zucchini, Tomate, Basilikum, Kräuter und Käse überbacken								
<i>Gesamt</i>		562,00	8,20	34,60	42,40			

# Speiseplan August 2026 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enthält folgende Zusatzstoffe / Allergene
13.08.2026	<b>"Bergsteiger Kartoffelgratin" mit Rinderhackfleisch, Pilzen</b>	500	570	23,3	33	35	3,0	1(W),7,12,b,c,e
	und gratiniertem Käse							
	<i>Gesamt</i>		570	23,3	33	35		
	<b>Hähnchen "Cordon bleu"</b>	150	228,00	24,30	6,70	15,60	4,0	b,1(W),7
	Blumenkohl in Béchamelsauce,	150	61,00	3,80	2,70	5,40		1(W),3,7
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		429,00	32,10	9,60	49,40		
	<b>Frikadelle</b>	100	268,00	16,00	18,00	12,00	4,0	1(W),3
	mit brauner Sauce,	100	41,30	0,70	2,50	4,00		a,1(W)
	dazu Broccoli	130	31,20	4,07	1,04	1,47		
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		480,50	24,77	21,74	45,87		
<b>3 Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter"</b>	225	409,00	6,75	22,50	43,00	4,5	7	
dazu leichte Käsesauce	125	107,50	2,75	5,25	5,88		1(W),3,7	
und Buttergemüse	125	92,50	3,13	5,75	4,88		7	
<i>Gesamt</i>		609,00	12,63	33,50	53,75			
14.08.2026	<b>Westfälische Linsensuppe mit Tellerlinsen, Kartoffelwürfel</b>	500	470,00	27,00	14,10	41,20	3,5	b,c,9
	und Mettendenscheiben							
	<i>Gesamt</i>		470,00	27,00	14,10	41,20		
	<b>Gebratenes Alaska-Seelachsfilet</b>	150	174,00	21,60	1,50	18,50	5,0	1(W),4
	an Petersiliensauce,	100	77	1,6	4,4	8,1		1(W),3,7
	dazu Fingermöhren	100	24,00	0,60	0,40	4,40		
	und Kartoffeln	200	140	4	0,2	28,4		
	<i>Gesamt</i>		415,00	27,80	6,50	59,40		
	<b>Schweinegulasch in Sauce</b>	200	203,74	21,91	11,39	3,48	6,5	a,1(W)
	dazu Erbsen	100	50,00	5,00	0,90	2,90		
	und Spiralnudeln	200	336	11,52	1,44	69,12		1(W)
	<i>Gesamt</i>		589,74	38,43	13,73	75,50		
<b>Bulgur-Bratling "Salsa" *</b>	150	207,00	6,80	5,70	46,80	10,5	1(W)	
dazu Salsasauce	100	70,00	0,90	0,10	15,00			
und Gemüsereis	250	293,00	8,40	1,20	64,20			
<i>Gesamt</i>		570,00	16,10	7,00	126,00			
15.08.2026	<b>Spitzkohleintopf mit Hackfleisch und Kartoffelwürfel</b>	500	328,00	16,90	12,30	31,20	2,5	7
	<i>Gesamt</i>		328,00	16,90	12,30	31,20		
	<b>"Filetpfännchen" Putenfiletstreifen in Pestorahm,</b>	200	221,00	24,30	4,10	5,20	3,5	1(W),3,7,8
	dazu Spargel-Möhrenragout	150	87,00	4,05	3,90	6,15		1(W),3,7
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		448,00	32,35	8,20	39,75		
	<b>Hackbällchen "Toskana"</b>	300	394	23,2	22,4	14,4	6,5	1(W),3,7,10
	in Tomaten-Mozzarellasauce mit gehackten Tomaten und Basilikum,							
	dazu Reis	200	262,00	5,60	0,80	62,00		
	<i>Gesamt</i>		656,00	28,80	23,20	76,40		
<b>Hirtenpfanne</b>	400	468,00	15,20	13,60	71,60	6,0	1(W),7	
mit Reismudeln, Käse, Peperoni und buntem Gemüse								
<i>Gesamt</i>		468,00	15,20	13,60	71,60			

# Speiseplan August 2026 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enthält folgende Zusatzstoffe / Allergene
16.08.2026	<b>Geschmorte dicke Rippe</b>	120	289	20	22,8		4,0	
	in Kümmelsauce,	100	52,40	0,80	2,70	6,20		1(W),a
	dazu Rotkohl	180	81,84	2,82	0,36	15,00		z
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<b>Gesamt</b>		<b>563,24</b>	<b>27,62</b>	<b>26,06</b>	<b>49,60</b>		
	<b>Lammragout</b>	300	324,00	29,40	19,60	7,30	6	a,1(W)
	mit Paprika, Zwiebel, Möhren, Tomaten, Knoblauch und Thymian,							
	dazu Reis	200	334	6,8	1,2	66		
	<b>Gesamt</b>		<b>658,00</b>	<b>36,20</b>	<b>20,80</b>	<b>73,30</b>		
	<b>Putenbrust "natur"</b>	150	128	29	1,2	0	3,0	
	mit Geflügelsauce,	100	38,00	1,00	1,40	4,80		1(W),a
	dazu Leipziger Allerlei	100	25,33	2,07	0,73	2,73		
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<b>Gesamt</b>		<b>331,33</b>	<b>36,07</b>	<b>3,53</b>	<b>35,93</b>		
	<b>Valessschnitzel "Jäger Art" *</b>	90	166,00	10,80	6,70	13,80	4,0	1(W,H) 3,7
	in Champignonsauce,	100	36,70	1,40	2,10	3,50		c,a,12,1(W)
dazu Buttergemüse	100	74,00	2,50	4,60	3,90	7		
und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40			
<b>Gesamt</b>		<b>416,70</b>	<b>18,70</b>	<b>13,60</b>	<b>49,60</b>			
17.08.2026	<b>Putenschnitzel "Wiener Art"</b>	120	262,00	19,20	12,00	19,20	5,0	1(W)
	in Rahmsauce,	100	51,00	0,60	2,40	5,60		1(W),3,7,a
	dazu BIO-Erbesen	100	57,69	5,77	1,08	6,38		
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<b>Gesamt</b>		<b>510,69</b>	<b>29,57</b>	<b>15,68</b>	<b>59,58</b>		
	<b>"Verrücktes Sauerkraut"</b>	300	346,00	26,20	28,80	4,10	2,0	1(W),3,7
	mit Hackfleisch, Chili, Tomatenmark, Käse, Zwiebeln, Schmand,							
	und Kartoffelstampf	200	114,00	2,20	1,80	21,60		
	<b>Gesamt</b>		<b>460,00</b>	<b>28,40</b>	<b>30,60</b>	<b>25,70</b>		
	<b>Currygeschnetzeltes mit Hähnchen, Ananas und Pfirsich,</b>	300	223,2	29,28	4,56	9,12	7,0	7,1(W),3
	dazu Basmatireis	200	357,00	8,00	2,80	74,00		
<b>Gesamt</b>		<b>580,20</b>	<b>37,28</b>	<b>7,36</b>	<b>83,12</b>			
<b>Spaghetti "Napoli"</b>	300	474,00	17,40	2,70	93,00	9,0	1(W)	
mit Tomaten-Basilikumsauce	200	82,60	3,20	1,70	14,80			
<b>Gesamt</b>		<b>556,60</b>	<b>20,60</b>	<b>4,40</b>	<b>107,80</b>			
18.08.2026	<b>"Chili con Carne"</b>	300	295,38	25,85	14,31	18,58	7,0	
	Rinderhackfleisch, Mais, Zwiebeln, Paprika und Kidneybohnen,							
	dazu Reis	200	334,00	6,80	1,20	66,00		
	<b>Gesamt</b>		<b>629,38</b>	<b>32,65</b>	<b>15,51</b>	<b>84,58</b>		
	<b>Leberkäse</b>	100	299,00	12,50	27,40	0,50	3,0	b,c,j
	mit cremiger Honig-Senfsauce mit Dill,	150	171,00	6,15	6,45	8,10		1(W),3,7,10
	mit Gurkensalat	60	56,00	0,50	0,20	1,50		
	dazu Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<b>Gesamt</b>		<b>666,00</b>	<b>23,15</b>	<b>34,25</b>	<b>38,50</b>		
	<b>Geflügelbratwurst</b>	100	234,00	17,00	18,00	1,00	4,0	7,9
	mit Sauce,	100	46,60	0,66	0,13	10,26		1(W),a
	dazu Pastinaken	100	80,00	1,80	1,10	12,50		
	und Kartoffelpüree	200	114,00	2,20	1,80	21,60		7
	<b>Gesamt</b>		<b>474,60</b>	<b>21,66</b>	<b>21,03</b>	<b>45,36</b>		
<b>Vanille-Milchreis</b>	400	426,00	13,40	6,80	71,00	7,5	7,z	
mit warmen Sauerkirschen	150	144,00	1,60	0,70	16,60		c, 1(W)	
<b>Gesamt</b>		<b>570,00</b>	<b>15,00</b>	<b>7,50</b>	<b>87,60</b>			

# Speiseplan August 2026 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enhält folgende Zusatzstoffe / Allergene
19.08.2026	<b>Deftige Erbsensuppe</b>	500	348,00	19,00	17,20	38,40	3	b,c,9
	dazu eine Bockwurst	100	305,00	13,00	28,00	0,50		b,c,j
	<b>Gesamt</b>		<b>653,00</b>	<b>32,00</b>	<b>45,20</b>	<b>38,90</b>		
	<b>Würzige Schweinefleischrikadelle</b>	100	268,00	13,00	18,00	9,50	4,5	1(W),3
	mit dunkler Zwiebelsauce,	100	41,30	0,70	2,50	4,00		1(W),a
	dazu Rotkohl	180	81,84	2,82	0,36	15,00		z
	und Kartoffeln	200	140	4	0,2	28,4		
	<b>Gesamt</b>		<b>531,14</b>	<b>20,52</b>	<b>21,06</b>	<b>56,90</b>		
	<b>Hühnerfrikassee "klassisch" mit Spargel, Champignons und Erbsen</b>	300	259,20	37,44	9,12	14,88	6,5	c,b,e,1(W),7,12
	dazu Langkomreis	200	262,00	5,60	0,80	62,00		
<b>Gesamt</b>		<b>521,20</b>	<b>43,04</b>	<b>9,92</b>	<b>76,88</b>			
<b>"Gnocchi ai quarttro formaggi" Kartoffelklößchen</b>	300	573,00	9,90	3,00	90,00	8,5		
mit 4-Käsesauce	200	122,66	4,13	7,07	10,80		1(W),3,7	
<b>Gesamt</b>		<b>695,66</b>	<b>14,03</b>	<b>10,07</b>	<b>100,80</b>			
20.08.2026	<b>"Köttbullar" Rinderhackfleischbällchen</b>	120	203,00	14,20	15,00	5,60	4,5	1(W),3,7
	in Rahmsauce,	100	256,00	18,80	19,50	13,60		1(W),3,7,a
	dazu Kartoffelpüree	200	114,00	2,20	1,80	21,60		7
	und Preiselbeergelee	30	66,00	0,00	0,00	16,00		6
	<b>Gesamt</b>		<b>639,00</b>	<b>35,20</b>	<b>36,30</b>	<b>56,80</b>		
	<b>Eisbeinflisch</b>	150	203,00	24,60	11,60	0,00	3,5	b,c
	mit Zwiebelsauce,	100	41,30	0,70	2,50	4,00		1(W),a
	Sauerkraut,	180	62,04	1,92	0,24	10,44		z
	dazu Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<b>Gesamt</b>		<b>446,34</b>	<b>31,22</b>	<b>14,54</b>	<b>42,84</b>		
	<b>Geflügelfleischkäse</b>	100	250,00	12,00	22,30	0,00	3,5	b,c,j
	in Sauce,	100	54,00	1,10	5,70	7,90		1(W),a
	dazu Kohlrabi	150	54,60	1,50	1,90	7,40		1(W), 3,7
und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40			
<b>Gesamt</b>		<b>498,60</b>	<b>18,60</b>	<b>30,10</b>	<b>43,70</b>			
<b>1 Chinaschnitte "Hong-Kong"</b>	150	156,00	4,50	0,40	33,00	9,0	1(W),9,10	
dazu süß-saure Sauce mit Paprikastreifen	150	116,00	1,40	0,70	14,10		z	
mit Reis	200	262,00	5,60	0,80	62,00			
<b>Gesamt</b>		<b>534,00</b>	<b>11,50</b>	<b>1,90</b>	<b>109,10</b>			
21.08.2026	<b>"Omas Eintopf" *</b>	500	336,00	23,40	13,80	21,20	2,0	7
	mit Rindfleisch, Kartoffel-, Pastinaken- und Möhrenwürfel und Petersilie							
	<b>Gesamt</b>		<b>336,00</b>	<b>23,40</b>	<b>13,80</b>	<b>21,20</b>		
	<b>Grobe Bratwurst</b>	100	245,00	17,20	19,40	5,30	3,5	7
	mit Sauce,	100	41,30	0,70	2,50	4,00		1(W),a
	dazu Rosenkohl	150	54,00	5,30	2,00	3,80		
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<b>Gesamt</b>		<b>480,3</b>	<b>27,2</b>	<b>24,1</b>	<b>41,5</b>		
	<b>Gedünstetes Buntbarschfilet</b>	140	123	1,2	1,2	0	3,0	1(W),4
	in Dillsauce,	100	86,00	0,80	5,10	9,00		1(W),3,7
	dazu Kartoffelpüree	200	114,00	2,20	1,80	21,60		7
und Blattsalat	50	43,13	0,44	2,75	3,25			
<b>Gesamt</b>		<b>366,13</b>	<b>4,64</b>	<b>10,85</b>	<b>33,85</b>			
<b>Farfalle "con Spinaci"</b>	300	450,00	16,20	2,10	89,20	8,0	1(W)	
Sauce mit Blattspinat, Gorgonzola, Frühlingszwiebeln und Knoblauch	200	192,00	7,60	8,60	6,50		1(W),3,7	
<b>Gesamt</b>		<b>642,00</b>	<b>23,80</b>	<b>10,70</b>	<b>95,70</b>			

# Speiseplan August 2026 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enthält folgende Zusatzstoffe / Allergene
22.08.2026	<b>Weißer Bohneneintopf</b>	500	439,00	21,70	9,70	34,90	3,0	b,c,j,9
	mit Mettwurstscheiben, Speck und Kartoffelwürfel							
	<i>Gesamt</i>		439,00	21,70	9,70	34,90		
	<b>"Grootheider Stipp" Mehlschwitze mit Speck, Zwiebeln,</b>	200	320,00	8,67	13,83	23,67	5,0	1(W),3,7,b,c
	dazu grüne Bohnen	150	40,50	2,60	1,50	7,10		
	Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		500,50	15,27	15,53	59,17		
	<b>Geflügel-Schonkost-Frikadelle</b>	120	268,00	16,00	18,00	6,20	3,5	1(W),3,7,10
	in Bratensauce	100	41,30	0,70	2,50	4,00		1(W),a
	dazu Kaisergemüse	130	32,93	2,69	0,95	3,55		
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		449,30	23,39	21,65	42,15		
<b>Kartoffel-Gemüsegratin</b>	500	412,00	20,20	11,40	32,80	2,5	3,7	
mit buntem Gemüse in Béchamel und mit Käse überbacken								
<i>Gesamt</i>		412,00	20,20	11,40	32,80			
23.08.2026	<b>Bauernroulade Hackfleischrolle mit Zwiebeln, Speck und Gurken</b>	150	360,00	24,00	23,10	9,50	4,5	1(W),b,c
	in Bratensauce,	100	41,30	0,70	2,50	4,00		1(W),a
	dazu Rotkohl	180	81,84	2,82	0,36	15,00		z
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		623,14	31,52	26,16	56,90		
	<b>Wirtshausbraten vom Schwein</b>	150	203,00	24,60	4,40	1,20	3,5	
	in Pilzsauce,	100	44,00	0,60	1,10	7,70		1(W),a
	dazu gebutterte Möhrenscheiben	100	38,00	0,60	1,10	4,40		7
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		425,00	29,80	6,80	41,70		
	<b>Gebratenes Hähnchenbrustfilet</b>	120	174,00	32,40	3,60	0,00	3,0	
	in Champignonsauce,	100	36,70	1,40	2,10	3,50		c,a,12,1(W)
	dazu Broccoli	130	31,20	4,07	0,26	3,38		
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		381,90	41,87	6,16	35,28		
<b>Sesam-Karotten-Knuspersticks</b>	150	355,00	5,60	16,50	37,50	6,5	1(W),11	
an Sauce Bernaise,	100	245,00	1,25	25,13	3,90		1(W),3,7	
dazu Pfannengemüse	100	55,00	2,40	0,70	8,30		7	
und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40			
<i>Gesamt</i>		795,00	13,25	42,53	78,10			
24.08.2026	<b>"Berliner Currywurst"</b>	120	325,00	13,20	30,00	6,00	3,5	b,c,j
	in Gewürzketchupsauce,	100	90,00	1,20	0,70	14,50		z
	dazu Kartoffelpüree	200	114,00	2,20	1,80	21,60		7
	und einen Gurkensalat	60	56,00	0,50	0,20	1,50		
	<i>Gesamt</i>		585,00	17,10	32,70	43,60		
	<b>Rinderhacksteak</b>	120	271,00	20,40	18,00	6,60	4,5	1(W),3
	in Bratensauce,	100	41,30	0,70	2,50	4,00		1(W),a
	dazu Rotkohl	180	81,84	2,82	0,36	15,00		z
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		534,14	27,92	21,06	54,00		
	<b>Sommereintopf mit Rindfleisch *</b>						1,5	
	mit Kohlrabi, Möhren, Kartoffelwürfel	500	356,00	22,60	10,40	18,40		1(W),3,7
und Creme légère								
<i>Gesamt</i>		356,00	22,60	10,40	18,40			
<b>Bami Goreng (vegan)</b>	400	472,00	21,60	18,72	49,60	4,0	1(W),6	
indonesisches Gericht mit gebratenen Nudeln und Asia-Gemüse								
<i>Gesamt</i>		472,00	21,60	18,72	49,60			

# Speiseplan August 2026 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enhält folgende Zusatzstoffe / Allergene
25.08.2026	<b>"Bifteki" Griechische Frikadelle mit Feta gefüllt,</b>	120	298	16,8	20,4	10,9	6,0	1(W),3,7
	Djuvec-Reis	250	247,50	10,25	1,50	47,75		
	dazu Krautsalat	100	107,00	1,00	5,00	12,80		
	<i>Gesamt</i>		652,50	28,05	26,90	71,45		
	<b>"Rahm-Paprikaschnitzel" paniertes Schweineschnitzel</b>	120	262,00	19,20	12,00	19,20	4,5	1(W)
	mit Paprikasauce	150	82	1,6	2,8	7,1		1(W),3,7,a
	und Kartoffelstampf	250	142,50	2,75	2,25	27,00		
	<i>Gesamt</i>		486,50	23,55	17,05	53,30		
	<b>Schweinegulasch in Sauce</b>	200	203,48	21,91	11,39	3,48	3,0	a,1(W)
	dazu Prinzessbohnen	100	27,33	1,73	1	4,73		
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		370,81	27,64	12,59	36,61		
<b>3 Kartoffeltaschen "Tomate-Mozzarella"</b>	225	448,00	8,80	24,80	45,00	5,0	1(W),7	
mediterranes Gemüse in Joghurt-Tomatensauce	250	109,00	3,20	1,40	12,40		7	
<i>Gesamt</i>		557,00	12,00	26,20	57,40			
26.08.2026	<b>Schinken-Ei-Nudelgratin,</b>	400	569,00	28,50	9,40	98,40	8,5	1(W),6,9,c
	dazu Käsesauce	100	86,00	2,20	4,20	4,70		1(W),3,7
	<i>Gesamt</i>		655,00	30,70	13,60	103,10		
	<b>Gebratene Hähnchenkeule</b>	210	208,00	21,80	13,40	0,00	3,5	
	mit Geflügelrahmsauce,	100	52,00	1,20	4,90	7,60		1(W),a,3,7
	dazu Euromix	100	34,00	2,00	0,30	4,00		
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		434,00	29,00	18,80	40,00		
	<b>Lebergeschnetzeltes in Apfelsauce</b>	250	228,00	32,20	10,96	9,10	3,5	c,a,1(W)
	dazu Kartoffelpüree	200	114,00	2,20	1,80	21,60		
	und Möhrensalat	80	56,00	0,80	1,20	9,50		
	<i>Gesamt</i>		398,00	35,20	13,96	40,20		
<b>"Shakshuka"</b>	400	204,00	6,60	5,80	9,40	3,5	7	
Tomatenstücke, Feta, Paprika, Zwiebel, Knoblauch, Kreuzkümmel								
dazu ein Spiegelei	40	61,20	5,20	4,40	0,20		3	
und Baguette	70	170	5,6	1	33,6		1(W)	
<i>Gesamt</i>		435,20	17,40	11,20	43,20			
27.08.2026	<b>Kartoffelpuffer</b>	240	315,00	5,76	7,20	55,20	8,0	1(W),3
	mit Apfelmus	240	163,00	0,72	0,24	39,10		c
	<i>Gesamt</i>		478,00	6,48	7,44	94,30		
	<b>Veganes Gulasch mit Soja-Schnitzel in Sauce</b>	200	173,00	12,80	6,40	12,30	5,5	1(W),6,a
	dazu Apfel-Rotkohl	180	81,84	2,82	0,36	15,00		z
	und Klöße	150	173,00	2,40	0,20	40,50		
	<i>Gesamt</i>		427,84	18,02	6,96	67,80		
	<b>Hackbraten</b>	100	239,00	12,00	19,00	5,00	4,0	1(W), 10
	in Sauce,	100	54,00	1,10	5,70	7,90		a,1(W)
	dazu Blumenkohl in Mehlschwitze	150	60,60	3,80	2,70	5,40		1(W),3,7
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		493,60	20,90	27,60	46,70		
<b>Asiatische Bratnudel-Gemüsepfanne</b>	400	380,80	8,96	12,16	58,88	5,0	1(W),6	
mit Frühlingszwiebeln, Gemüse und Sojasauce								
<i>Gesamt</i>		380,80	8,96	12,16	58,88			

# Speiseplan August 2026 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enthält folgende Zusatzstoffe / Allergene
28.08.2026	<b>Pikantes Wurstgulasch mit Tomaten-Paprikasauce,</b>	300	312,00	8,76	22,20	8,64	6,0	b,c,9
	dazu Makkaroni	200	422,00	13,20	3,04	63,60		1(W)
	<b>Gesamt</b>		<b>734,00</b>	<b>21,96</b>	<b>25,24</b>	<b>72,24</b>		
	<b>Kutterfischfrikadelle</b>	150	258,00	19,00	3,80	35,70	6,5	1(W),4,7
	mit Speck-Bohnen in Rahm	150	86,00	2,90	3,20	11,40		1(W),3,7,b,c
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<b>Gesamt</b>		<b>484,00</b>	<b>25,90</b>	<b>7,20</b>	<b>75,50</b>		
	<b>Frischer Möhreintopf</b>	500	430	20,1	15,8	33,4	3,0	7
	mit Rinderhackfleisch							
	<b>Gesamt</b>		<b>430</b>	<b>20,1</b>	<b>15,8</b>	<b>33,4</b>		
<b>2 Veg. Maultaschen auf Biryani-Reis</b>	170	290,00	14,60	5,80	42,50	10,0	1(W),3,7	
Basmatireis mit Ingwer, Mandeln, Curry, Knoblauch, Rosinen,	300	351	8,6	5,4	78			
Röstzwiebeln, rote Paprika und Erbsen								
<b>Gesamt</b>		<b>641,00</b>	<b>23,20</b>	<b>11,20</b>	<b>120,50</b>			
29.08.2026	<b>"Omas Ofensuppe" mit Schweinefleisch, Chili, Curry, Mais,</b>	500	440,00	23,20	16,10	8,40	3,0	1(W),3,7
	Champignons, Erbsen, Paprika und Sahne,							
	dazu ein Kaiserbrötchen	60	144,00	4,30	0,80	29,30		1(W)
	<b>Gesamt</b>		<b>584,00</b>	<b>27,50</b>	<b>16,90</b>	<b>37,70</b>		
	<b>Kasslertopf "Hawaii" Kasslerstücke mit Pilzen,</b>	300	342,00	28,44	17,76	17,40	7,0	c,a,b,e,12,1(W)
	Zwiebeln, Ananas in Currysauce,							7
	dazu BIO-Reis	200	334,00	6,80	1,20	66,00		
	<b>Gesamt</b>		<b>676,00</b>	<b>35,24</b>	<b>18,96</b>	<b>83,40</b>		
	<b>Gekochtes Rindfleisch (Polnische Art)</b>	150	155,00	24,20	6,40	0,00	3,5	1(W),3,7
	in Dillsauce,	100	86,00	0,80	5,10	9,00		
dazu Fingermöhren	100	24,00	0,60	0,40	4,40			
und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40			
<b>Gesamt</b>		<b>405,00</b>	<b>29,60</b>	<b>12,10</b>	<b>41,80</b>			
<b>Patros-Pfanne</b>	400	424,80	13,68	25,20	32,80	2,5	7	
mit Fetakäse, Paprika, Zucchini, Aubergine, frittierte Kartoffelwürfel								
<b>Gesamt</b>		<b>424,80</b>	<b>13,68</b>	<b>25,20</b>	<b>32,80</b>			
30.08.2026	<b>Ostfriesisches Pökelfleisch vom Schwein</b>	100	137,33	15,46	72,00	0,00	3,0	b,c
	mit Rosinensauce,	100	63,40	1,20	2,90	6,10		1(W),a
	dazu Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	und eingelegter Kürbis	80	19,00	0,90	0,10	2,80		h
	<b>Gesamt</b>		<b>359,73</b>	<b>21,56</b>	<b>75,20</b>	<b>37,30</b>		
	<b>Hähnchenbrust</b>	100	115,00	24,00	1,70	1,10	7,5	1(W),6,a
	Frühlingszwiebeln, Möhren, Ingwer, Chili, Knoblauch, Honig in Sojasauce,	200	248,00	8,53	2,80	24,27		
	dazu Reis	200	262,00	5,60	0,80	62,00		
	<b>Gesamt</b>		<b>625,00</b>	<b>38,13</b>	<b>5,30</b>	<b>87,37</b>		
	<b>Lammbraten</b>	100	156,00	22,40	7,40	0,00	3,5	1(W),a
mit Sauce,	100	54,00	1,10	5,70	7,90			
dazu Kaisergemüse	130	32,93	2,69	0,95	3,55			
und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40			
<b>Gesamt</b>		<b>350,00</b>	<b>30,19</b>	<b>14,25</b>	<b>39,85</b>			
<b>6 Kartoffelröstinchen</b>	250	402,00	5,40	16,60	53,00	5,0	1(W)	
mit frischen Champignons in Kräuterknoblauchsauce	250	136,00	11,20	2,40	9,00		1(W),3,7	
<b>Gesamt</b>		<b>538,00</b>	<b>16,60</b>	<b>19,00</b>	<b>62,00</b>			

# Speiseplan August 2026 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enthält folgende Zusatzstoffe / Allergene
31.08.2026	<b>BIO-Spaghetti "Bolognese"</b>	300	474,00	17,40	2,70	93,00	8,5	<b>1(W)</b>
	mit Rinderhackfleischsauce	200	265,00	22,70	19,40	8,10		
	<i>Gesamt</i>		<i>739,00</i>	<i>40,10</i>	<i>22,10</i>	<i>101,10</i>		
	<b>Scheibe vom Nackenbraten</b>	100	209,00	27,20	10,50		3,5	
	mit Bratensauce,	100	44,00	0,60	1,10	7,70		<b>1(W),a</b>
	dazu Rosenkohl	150	54,00	5,30	2,00	3,80		
	und Kartoffeln	200	140	4	0,2	28,4		
	<i>Gesamt</i>		<i>447,00</i>	<i>37,10</i>	<i>13,80</i>	<i>39,90</i>		
	<b>Kohlrabieintopf</b>	500	301,04	24,69	8,54	30,42	2,5	<b>7</b>
	mit Fleischeinlage							
	<i>Gesamt</i>		<i>301,04</i>	<i>24,69</i>	<i>8,54</i>	<i>30,42</i>		
	<b>Veganes Gemüse-Süßkartoffelallerlei mit Broccoli, Paprika,</b>	500	463,00	7,20	19,30	60,80	5,0	<b>10</b>
	Maiskölbchen, Ananas, Kokosmilch							
	<i>Gesamt</i>		<i>463,00</i>	<i>7,20</i>	<i>19,30</i>	<i>60,80</i>		

**"Zeichenerklärung Zusatzstoffe und Hauptallergene:** a = „mit Farbstoff“, b = „mit Konservierungsstoff“, c = „mit Antioxidationsmittel“, d = mit Geschmacksverstärker“, e = „geschwefelt“, f = „geschwärzt“, g = „gewachst“, h = „mit Süßungsmittel(n)“, i = bei Aspartam zusätzl. Hinweis: „enthält eine Phenylalaninquelle“, j = „mit Phosphat“, k = „coffeinhaltig“, l = „chininhaltig“, z = „mit einer Zuckerart und/oder Süßungsmittel(n)“, 1 = glutenhaltige Getreide und Erzeugnisse daraus ((W)eizen, (R)oggen, (H)afel, (K)amut, (D)inkel, (G)erste, (Hy)bridstämme), 2 = Krebstiere und Erzeugnisse daraus, 3 = Eier und Erzeugnisse daraus, 4 = Fische und Erzeugnisse daraus, 5 = Erdnüsse und Erzeugnisse daraus, 6 = Sojabohnen und Erzeugnisse daraus, 7 = Milch und Erzeugnisse daraus, 8 = Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus ((M)andel, (H)aselnuss, (W)alnuss, (C)ashnewnuss, (P)ecannuss, (Pa)ranuss, (Pi)stazie, (Ma)cadamia- oder Queenslandnüsse), 9 = Sellerie und Erzeugnisse daraus, 10 = Senf und Erzeugnisse daraus, 11 = Sesamsamen und Erzeugnisse daraus, 12 = Schwefeldioxid und Sulfite, 13 = Lupinen und Erzeugnisse daraus, 14 = Weichtiere und Erzeugnisse daraus. Geringfügige Spuren eines Allergens können nicht ausgeschlossen werden, da es während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung,...) zu Kreuzkontaminationen und Produktübertragungen kommen kann. Des Weiteren kann es bei dem Produkt zu Rezepturänderungen kommen, die Einfluss auf vorhandene Allergene haben. Es ist uns daher nicht möglich, eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben. Die vorhandenen Kennzeichnungen dienen als Information, für die keine Haftung übernommen wird. Maßgebend für unsere Daten ist die Produktspezifikation des Herstellers."